



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJÆLTE

Mustig fisksoppa

Grupp: Soppor

Ursprung: Skola

Antal portioner: 210



Ingredienser

11,54 kg Laxfilé gravad
11,54 kg Sej rå
3,46 dl Citron, juice färskpressad
4,62 kg Lök gul, röd
4,62 kg Fänkål sv
6,92 kg Morot sv
4,62 kg Palsternacka SV
2,31 kg Rotselleri strimlad 2 kg
69,23 g Vitlök klyftor
0,69 kg Tomatpuré
13,85 kg Tomater, krossade
4,62 msk Anis malen
346,15 g Fiskbuljong pulvervara
2,31 l Matlagningsvin vitt
1,15 l Hummerfond
0 Rapsolja
0 Salt & peppar

Beskrivning

1. Skär fisken i tärningar.
2. Skala, ansa och skär alla rotfrukter och fänkål i halv-cm stora bitar och fräs dem lätt i olja i en gryta.
3. Tillsätt allt utom fisken och citronen. Låt koka tills grönsakerna är mjuka, ca 20min, tillsätt pressad citron, låt sjuda någon minut till. Smaka av.
4. Ånga fisken i bleck/kantin några minuter.
5. Slå soppan över fisken.

Allergener	Innehåller	Kan innehålla
Selleri		
Selleri	☒	☐
Kräftdjur		
Kräftdjur	☒	☐
Fisk		
Fisk	☒	☐
Blötdjur		
Blötdjur	☒	☐
Svaveldioxid och sulfat		
Svaveldioxid eller sulfat	☒	☐